KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation

Merci d'avoir acheté un produit de la marque Kitchen Artist. Nous accordons une grande attention à la conception, à l'ergonomie et à une utilisation facile de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera toute satisfaction.

Thermomètre à viande

Reference: GS63
Date: 18/09/2013
Version: 1.3

Mode d'emploi :

1. Comment utiliser le thermomètre à viande

1) Appuyez sur le bouton à l'arrière du thermomètre à viande au mode COOK.
2) Branchez le cordon à un côté du thermomètre à viande. Le cordon est résistant à la chaleur jusqu'à 250°C (482°F).
3) L'écran affiche la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour sélectionner l'échelle de température préférée, appuyez sur °C/°F.
4) Pour régler la température désirée, appuyez sur ▲ (pour une température plus élevée) ou ▼ (pour une température plus basse).
5) Insérez le capteur sur le cordon dans la nourriture à cuire. La température de la nourriture est indiquée à gauche de l'affichage. Quand la nourriture atteint la température choisie, le thermomètre émettra un bip.

2. Comment utiliser le chronomètre

1) Appuyez sur le bouton à l'arrière du chronomètre en mode TIMER.
2) L'affichage indique les minutes (MIN) et les secondes (SEC). Pour régler les minutes, appuyez et maintenez MIN et pour les secondes, appuyez sur SEC.
3) Pour démarrer et arrêter le chronomètre, appuyez sur S/S.4. Pour réinitialiser le chronomètre, appuyez et maintenez MIN et SEC simultanément.

Bon à savoir

Chronomètre : max. 99 minutes et 59 secondes.
Thermomètre à viande : max. 250°C (482°F)
La minuterie/ thermometre à viande a un aimant à l'arrière pour le coller à un réfrigérateur, par exemple.

KITCHEN ARTIST®

Notice d’utilisation

Remplacement de la pile :

1) Ouvrez le compartiment de la pile.
2) Remplacez 1 pile bouton LR03 AAA selon la polarité.
3) Fermez le compartiment de la pile.
4) Après le remplacement de la pile, la température sera indiquée en °C.

Avis :

1) N’utilisez pas le thermomètre dans le four fermé.
2) Nettoyez le capteur après chaque utilisation.
3) Le thermomètre n'est pas étanche à l'eau, ne le mettez pas au lave-vaisselle. N’immergez pas le produit dans l'eau. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide.
4) Veuillez remplacer les piles lorsque l'écran devient sombre. Veuillez bien traiter les piles usagées.

Produit mesuré	**Degré idéal en °C**
filet de boeuf, saignant/mi-saignant	38 - 55° C
rôti de boeuf	85 - 90° C
poitrine de boeuf	90 - 95° C
filet de veau	50 - 55° C
côtelette de veau, mi-saignant	50 - 55° C
rôti de veau	68 - 74° C
rôti de porc	70 - 75° C
côtelette de porc	55 - 60° C
gigot de mouton, mi-saignant	65 - 70° C
gigot de mouton, bien cuit	80 - 85° C
rôti de chevreuil	75 - 80° C
rôti de sanglier	75 - 78° C
poulet	80 - 85° C
canard	80 - 90° C
dinde	80 - 90° C

KITCHEN ARTIST®

Notice d’utilisation

Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)
(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.
Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.
Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

CE

KITCHEN ARTIST®
BP 61071 - 67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis